



BAKERTOP



LONG Life 4!

гарантия на компоненты 4 года/10.000 часов работы*



ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПЫТАНИЕ СЕБЯ - ЭТО ПЕРВАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ УСПЕХА.

РЕЗУЛЬТАТ ЭТОГО - СОВЕРШЕНСТВО.

На профессиональной кухне нет места ошибке. UNOX знает это и предлагает печи и услуги, способные удовлетворить самым амбициозным требованиям и бизнес-задачам.

Это совершенство Вы узнаете с первого взгляда. Оно включает все составляющие, так необходимые Вашим клиентам: качество без компромиссов, новаторские и смелые решения, доказанные надежность и эффективность.

Инвестирование в инновации означает ежедневный взгляд на задачи в новом свете: от уделения внимания каждому жесту до упрощения всего производственного процесса в целом. Для Вас это означает максимальную производительность, свободу, простоту в использовании и экономию. Для UNOX – изобретение упрощения.





FOR
PROGRAM
BAKED

IND Maps

UNOX

0:06:00
175 °C
80 %
100 %
START/STOP
SAVE

BAKERTOP

ИДЕЯ В ВАШЕЙ ГОЛОВЕ, ЕЕ ВОПЛОЩЕНИЕ – В ВАШИХ РУКАХ.

Ваш процесс выпечки.

Управляемый, как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это Unox BAKERTOP MIND.Maps™, новая серия профессиональных печей, которая ломает барьеры между идеей и ее воплощением в блюде, которое Вы подаете. Простым жестом.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE и BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS созданы для полного контроля процесса выпечки и максимальной свободы творчества. Повторение процессов, которые экономят время и снижают затраты. Выдающиеся показатели доходности, безопасности и надежности, а также наиболее элегантный дизайн.

MIND.Maps™. Индивидуальность. Одним жестом.

С запатентованной технологией Unox MIND.Maps™ Ваши руки свободны для создания кривых температуры, влажности и скорости движения воздуха на языке визуализации дисплея. Сегодня Вы действительно можете изобрести свой собственный процесс выпечки и нарисовать его – секунда за секундой.

Испытайте Unox MIND.Maps™. Добавьте немного гениальности в Ваш процесс выпечки.



Инновации, качество и простота в использовании Технологии UNOX для BAKERTOP MIND.Maps™



DRY.Maxi™

Минимум влажности.
Максимум вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для выпечки требуется абсолютно сухая среда. Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные. Вы можете готовить все, что угодно – с Unox качество станет стандартом.

AIR.Maxi™

Равномерность выпечки.
Качество без компромиссов.

Запатентованная технология AIR.Maxi™ обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – и равномерное распределение тепла. Система нескольких вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях: от нижнего до верхнего. Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических положений позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов, от наиболее деликатных до тех, которым требуется высокая температура и интенсивная теплопередача.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 скорости и 4 полустатических режима
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 скорости и 2 полустатических положения

ADAPTIVE.Cooking™

Профессиональная выпечка. Безошибочный результат.

В печах серии BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS запатентованная технология ADAPTIVE.Cooking™ превращает Вашу печь в интеллектуальный инструмент. Он запоминает результат, который Вы представляли, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали. Распознавая время приготовления и регулируя действие 3 технологий – DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, технология ADAPTIVE.Cooking обеспечивает всегда один и тот же великолепный результат. В точности как Вы себе его представляли.

STEAM.Maxi™

Безупречность пара.
Простой как капля воды.

Запатентованная Unox технология STEAM.Maxi™ контролирует все процессы парообразования, включая наиболее деликатные из них, начиная с температуры в камере 35°C. Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза выше по сравнению с традиционными инжекторными пароконвектоматами при условии использования одинакового количества воды. Результат идентичен, если даже не лучше, чем в случае использования бойлерных пароконвектоматов.

UNOX.Care

Ценность времени.
Надежность над временем.

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь в чистоте, защищает от действия времени и снижает любые эксплуатационные расходы.

Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и мощное средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для всех печей BAKERTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр.

* Применим к воде мягкой и умеренной жесткости, за более подробной информацией обратитесь к листу спецификации.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Вы поднимаетесь, чтобы принять любой вызов...

НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.

Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы выпечки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

ВЫЗОВ 1

СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.

С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы выпечки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 2

СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, БИСКВИТЫ, КЕКСЫ, КРЕМЯ И МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Какой бы способ выпечки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ВЫЗОВ 3

ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.

Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

ВЫЗОВ 4

РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

ВЫЗОВ 5

НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.

Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами BAKERTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

ВЫЗОВ 6

БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.

Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов выпечки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ВЫЗОВ 7

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.

Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. Unox не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте www.unox.com).

ВЫЗОВ 8



BAKERTOP MIND.Mapс™ PLUS

... и превзойти Ваши ожидания

ВЫЗОВ 1 НЕ ВЫБИРАЙТЕ

Технология

ВЫЗОВ 2 СДЕЛАЙТЕ СОВЕРШЕНСТВО

С MIND.Mapс™

ВЫЗОВ 3 СЛОЕННЫЕ ИЛИ

Какой бы ст

ВЫЗОВ 4 ДОСТИЖЕНИЕ

Технология

ВЫЗОВ 5 РАБОТА БЕЗ

Технология

ВЫЗОВ 6 НЕ ТЕРЯЙТЕ

Технология

ВЫЗОВ 7 БЫСТРАЯ О

Система

ВЫЗОВ 8 ПОДТВЕРДИТЕ

Новатор



+

ВЫЗОВ 9 РАБОТАЙТЕ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, чего Вы хотите, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь, и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат выпечки, который Вы ожидали.

ВЫЗОВ 10 НАЧНИТЕ ВЫПЕКАТЬ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ЗНАКОМЫ С ПЕЧЬЮ.

Когда Вы хотите начать работу, CHEFUNOX™ предлагает широкий спектр наиболее часто используемых программ. Весь опыт Unox одним нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 11 ВЫПЕКАЙТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОДНОВРЕМЕННО.

С программой MULTI.Time Вы можете готовить одновременно до 10 разных продуктов. Каждый из них будет снабжен собственным таймером, отображающим состояние процесса приготовления и подающим сигнал, когда продукт готов.

ВЫЗОВ 12 ВЫПЕКАЙТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО.

Программа MISE EN PLACE дает Вам точные сроки и последовательность, с которой нужно поместить продукты в печь, чтобы все они были готовы одновременно.

MASTER.Touch ONE

Сила Вашей творческой интуиции.



Революционные возможности и интуитивно понятный дизайн.
Свобода творчества в сочетании с точностью.



Иметь инновационные технологии, надежность и мощь на кончиках Ваших пальцев – не достаточно. Чтобы действительно почувствовать разницу Вы должны быть способны использовать печь сразу же, без всякого стеснения и неуверенности.

С LCD-сенсорным дисплеем, содержащим 256.000 цветов, Вы можете работать интуитивно с визуальным языковым контролем всех клавиш процесса: от ручной настройки программ выпечки и их рисунков с точными значениями параметров от секунды к секунде, а затем их сохранения с целью многократного воспроизведения до управления всем зависимым оборудованием (аксессуарами).

Когда самые передовые технологии становятся понятными, Вы можете сконцентрироваться на своей работе с самого первого дня.

MASTER.Touch ONE интерфейс

MASTER.Touch PLUS

Удовольствие быть под контролем.



Расширенные возможности, высокая скорость. Легко принять вызов.

Общение с интеллектуальной печью, которая понимает, какого результата Вы ждете, контролирует любые изменения параметров в процессе выпечки и предлагает наилучшее решение для достижения прекрасного результата (ADAPTIVE.Clima™); используйте карандаша MASTER.Touch™ чтобы нарисовать процесс выпечки и сохранить Ваши любимые рецепты, дав им имя или даже обозначив символом. Выпечка разных продуктов одновременно с технологией MULTI.Time или использование функции MISE EN PLACE для выпечки разных продуктов с целью одновременного окончания их приготовления; доступ к программам выпечки CHEFUNOX простым нажатием кнопки и возможность обновлять и адаптировать их для Ваших нужд интуитивным способом.

С версией PLUS у Вас есть вся технологическая мощь печей MIND.Maps™ в интерфейсе, имеющем больше места. Творческий опыт без ограничений.



MASTER.Touch PLUS интерфейс

BAKERTOP MIND.Maps™ пароконвектоматы.

Модельный ряд.

16 600x400



10 600x400



PLUS (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)	XEVC-16EU-EPR	XEVC-10EU-EPR
Вместимость	16 600x400	10 600x400
Расстояние	80 mm	80 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Электр. мощность	35 kW	21 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Вес	185 kg	130 kg
PLUS (ГАЗОВЫЕ)	XEVC-16EU-GPR	XEVC-10EU-GPR
Вместимость	16 600x400	10 600x400
Расстояние	80 mm	80 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Электр. мощность	2,2 kW	1,4 kW
Электр. мощность газа	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Вес	210 kg	145 kg
ONE (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)	XEVC-16EU-E1R	XEVC-10EU-E1R
Вместимость	16 600x400	10 600x400
Расстояние	80 mm	80 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Электр. мощность	29,3 kW	14,9 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Вес	185 kg	130 kg

Примечание: Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-2021-EPL (L= левое) (R= правое)

ОСОБЕННОСТИ

■ Стандартная комплектация □ Опция — Не предлагается

PLUS PLUS ONE
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГАЗОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

Выпечка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■	■
Комбинированная выпечка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	■	■	■
Комбинированная выпечка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	■	■	■
Выпечка на пару при температуре от 35 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%	■	■	■
Выпечка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	■	■	■
Выпечка с датчиком температуры в сердцевине продукта	—	—	■
Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T	■	■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	■	■	—
Датчик температуры SOUS-VIDE	□	□	□

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

Технология MIND.Maps™: графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением	■	■	■
ПРОГРАММЫ: ячейки памяти на 256 программ	■	■	■
ПРОГРАММЫ: возможность назвать и загрузить фото программ в памяти	■	■	■
ПРОГРАММЫ: сохранить имя программы, написав его (на любом языке)	■	■	■
CHEFUNOX: выбрать режим выпечки (жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат выпечки. и начать ее	■	■	—
MULTI.Time: технология, управляющая 10 таймерами, для выпечки разных продуктов одновременно	■	■	—
MISE.EN.PLACE: технология, синхронизирующая время загрузки разных продуктов, чтобы приготовить их к одному времени	■	■	—

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■	—
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	■	■	—
Технология AIR.Maxi™: 2 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	—	—	■
Технология AIR.Maxi™: 2 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	—	—	■

УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры выпечки, устанавливаемое оператором	■	■	■
Технология DRY.Maxi™: выпечка с изъятием влажности 30 °C -260 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: выпечка на пару 35 °C - 130 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная выпечка конвекция + пар 35 °C - 260 °C	■	■	■
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса выпечки и автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат	■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка, одинаковый результат	■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере	■	■	—

DOUBLE STACK COLUMN

Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей.	■	■	■
--------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---

6 600x400

4 600x400

**XEBC-06EU-EPR**

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
14 kW
860x957x843
100 kg

XEBC-04EU-EPR

4 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
10,6 kW
860x957x675
85 kg

XEBC-06EU-GPR

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1 kW
G20, G25, G30, G31: 19 kW
860x957x843
110 kg

XEBC-04EU-E1R

4 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N
7,4 kW
860x957x675
85 kg

XEBC-06EU-E1R

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
9,9 kW
860x957x843
100 kg

Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-1011-EPL (L= левое) (R= правое)

PLUS **PLUS** **ONE**
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГАЗОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные дверное стекло и внешние поверхности)	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	—	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: дверь с тройным остеклением	■	■	—

АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Технология Spido.GAS™: Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	—	■	—
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	—	■	—

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МЫТЬЯ

Rotor.KLEAN™: 4 автоматических программы мытья с мощным средством и контролем наличия воды	■	■	■
Rotor.KLEAN™: емкость с моющим средством встроена в печь	■	■	■

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ

Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности	■	■	■
Ревверсивная дверь с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи	□	□	□
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■	■

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C	■	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе выпечки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■	■
Функция поддержания «HOLD»	■	■	■
Функция цикла постоянной работы «INF»	■	■	■
Визуализация установленных и фактических значений времени, температуры термошупа, температуры в камере, влажности, скорости вентилятора	■	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■	■

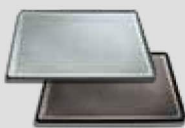
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Камера из нержавеющей стали высокой прочности AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■	■
Освещение камеры выпечки посредством внешней лампы LED	■	■	■
Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch	■	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	□	□	□
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали С-образные с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки	■	■	■

Аксессуары UNOX.

Команда меняет кухню.

Разработанные для мастеров профессиональной кухни, аксессуары Unox расширяют и оптимизируют функциональность Вашей кухни, создавая хорошо оснащенную и универсальную рабочую среду.



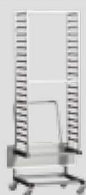
Аксессуары для выпечки: Baking Essentials

Аксессуары для выпечки: противни и решетки расширяют функционал Вашей печи, позволяя Вам снизить стоимость и сохранить пространство на кухне. С этими аксессуарами Ваш BAKERTOP MIND.Maps™ может все: от выпечки на гриле до жарки без использования масла, от тушения до выпечки на пару, от приготовления пиццы до выпечки курицы-гриль при полной загрузке.



Нейтральное и дополнительное технологическое оборудование

Широкий спектр дополнительного оборудования Unox позволяет Вам получить максимум преимуществ от доступного пространства. Вы можете создавать многофункциональные и универсальные колонны с использованием открытых стенов различной высоты, шкафов для хранения и дополнительного оборудования. Например, Вы можете выбрать современную печь медленной выпечки SlowTop, которая может быть использована для медленных готовок и в качестве теплового или расстоечного шкафа.



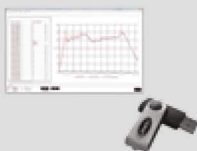
Тележки и структуры

Тележки и структуры Unox позволяют заранее приготовить противни с продукцией, которую необходимо готовить, и загрузить их в камеру печи одним легким и безопасным движением. Они идеальны для выпечки при полной загрузке, позволяют снизить время открытия двери, а значит и потери тепла при загрузке продуктов в печь.



Вытяжные зонты

Вытяжные зонты с конденсатором пара удаляют запахи и поглощают и охлаждают пары, выделяющиеся через выхлопные трубы. Кроме того, всасывающая система удаляет пары, выделяющиеся при открытии двери печи, благодаря чему установка дорогостоящих вытяжных потолков больше не нужна. Только для электрических печей.



НАССР & управление данными

Правильное применение процедур НАССР на кухне может контролироваться простым и эффективным способом - при помощи функции BlackBox комплекта UNOX.Link. С программным обеспечением OVEX.Net 3.0 Вы можете проверить через свой мобильный телефон в любое время данные энергопотребления, статистику всех видов оборудования (Near Field Communication). С печами BAKERTOP MIND.Maps™ цена управления всегда под контролем.



UNOX.Care

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь чистой и защищенной, снижая стоимость ее технического обслуживания. Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов. Фильтры-водоумягчители AUTO.Pure - это стандарт для все печей BAKERTOP Mind.Maps™, они автоматически очищают воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр. Для особенно жесткой и загрязненной воды UNOX предлагает UNOX.Pure. В случае присутствия хлоридов и других агрессивных веществ, UNOX.PURE-RO повышает эффективность и срок службы печи благодаря полной деминерализации воды.



Установочный комплект

Предлагается спектр установочных комплектов для печей Unox. Например, комплект первой установки включает фитинги для подсоединения к канализации, U-образный сифон, и стыковочный комплект, позволяющий устанавливать печи и аксессуары Unox друг на друга. Использование этих аксессуаров позволяет Вам осуществить безупречный монтаж, являющийся необходимой предпосылкой для получения увеличенной гарантии – 4 года - в предложении LONG.Life4 (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте www.unox.com).

LONG.Life4

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей BAKERTOP MIND.Maps™. Активация увеличенной гарантии LONG.Life4 проста. Вам всего лишь нужно подключить Вашу печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE с помощью специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте UNOX. Модели PLUS в стандартной комплектации имеют возможность подключения к интернету (Ethernet) и позволяют зарегистрировать их прямо с панели управления. Комплекты для WiFi или 3G подключения доступны для обеих моделей. (*есть условия, обратитесь за подробной информацией на сайт www.unox.com)

LONG Life 4





INVENTIVE SIMPLIFICATION

